保証書付

クリナップ®
キッチンから、笑顔をつくろう

家庭用

取扱説明書

ガスコンロ

ZGFNK6R12QSE・ZGFNK6R12NKE

このたびはクリナップ商品をご購入いただきまして誠にありがとうございます。
この取扱説明書は、商品を安全に長い間ご使用いただくために、注意事項やお手入れ方法についてまとめたものです。
ご使用前には必ずお読みいただき、以後も手近に保管し、ご活用ください。

- この取扱説明書の 42 ページが保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- 本製品は家庭用です。業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に取付・設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- この取扱説明書では使用上、支障の無い範囲で略図を使用していますので、実際の商品とは異なる部分があります。

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

ご使用にあたってご不明な点や、お気づきの点がございましたら、お買い求めの販売店または下記クリナップカスタマーセンターまでお問い合わせください。

●アフターサービスのご用命

0120-126-174 通話料無料

クリナップカスタマーセンター
ご依頼の際は、以下の内容をお知らせください。
●検査済証の機種名・CSNo.・ロットNo.●症状
●ご購入年月日　●お名前・ご住所・お電話番号

受付時間:
9:00～18:00
*ただし、1月1日(元旦)はお休みさせていただきます。
*諸般の事情により営業時間が変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

お電話は、内容の確認と商品機能やサービスの質の向上などを目的として、記録・録音させていただくことがあります。
あらかじめご了承ください。なお、個人情報保護方針はhttp://cleanup.jp/に公表しております。

レンジフードフィルターなどの訪問販売に関するご注意

クリナップの名前をかたって、レンジフードの交換用フィルターなどを訪問販売したり、電話で注文を取ろうとする業者がありますが、当社とは一切関係ございませんので十分ご注意ください。

1402B-42-52
JS0024-039 × 01(00)☆K
06000005254160

クリナップ株式会社
東京都荒川区西日暮里6-22-22 〒116-8587 TEL03(3894)4771

なるほど安心 Si センサーコンロ

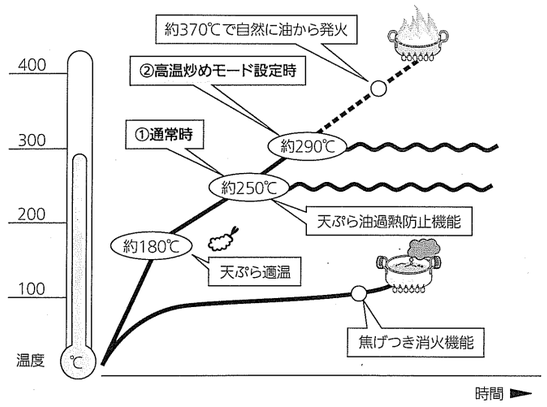
温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや
天ぷら油の過熱を未然に防止

② 鍋底が高温になると
自動的に弱火になる安全設計

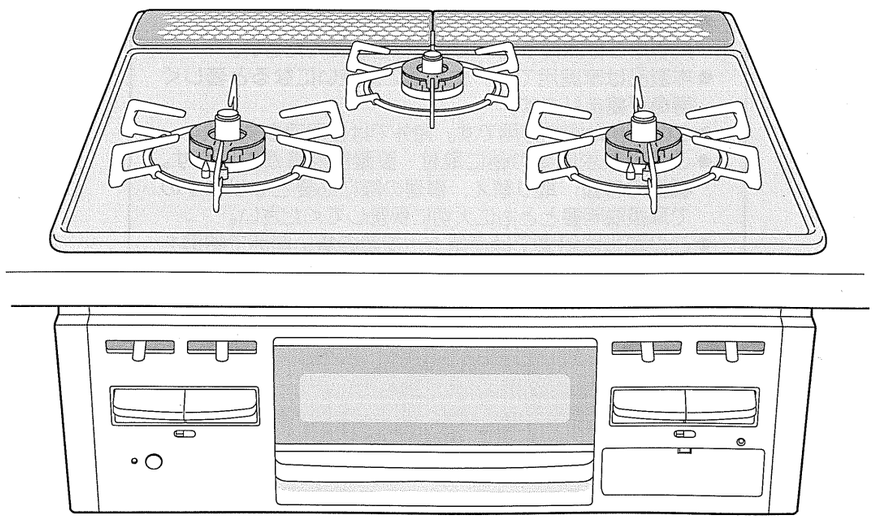
③ 煮ものなどで焦げついた場合
初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき



①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。
高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。
高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）で、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 36 ページ

1 勝手に
火が小さくなったり、
火が消えたりする
■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

2 高温炒めモードに設定したのに、
勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする
■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

3 操作ボタンを押しても点火しない
■ もしかして乾電池?

もくじ

各部のなまえ …… 3

安全なご利用のために
安全上のご注意（必ずお守りください） 4
安全上のご注意（使用編） …… 5
安全上のご注意（設置編） …… 11

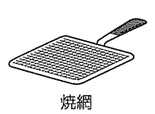
このコンロについて
知っておいていただきたいこと … 12
安全機能 …… 13

毎日の使いかた
コンロ
基本の操作 …… 15
炒めもの・いりものをする …… 17
グリル
グリルの取り扱いと準備 …… 19
グリルの使いかた …… 21

長くご利用いただくために
日常点検とお手入れの道具 …… 23
部品の取り付けと取りはずし …… 25
お手入れのしかた（コンロ） …… 27
お手入れのしかた（グリル） …… 29
乾電池を交換する …… 30
よくあるご質問（Q&A） …… 32
ブザーが鳴ったら …… 37
交換部品・別売品のご紹介 …… 39
長期間使用しない場合／仕様 …… 40
アフターサービス／廃棄時のお願い 41
保証書 …… 42

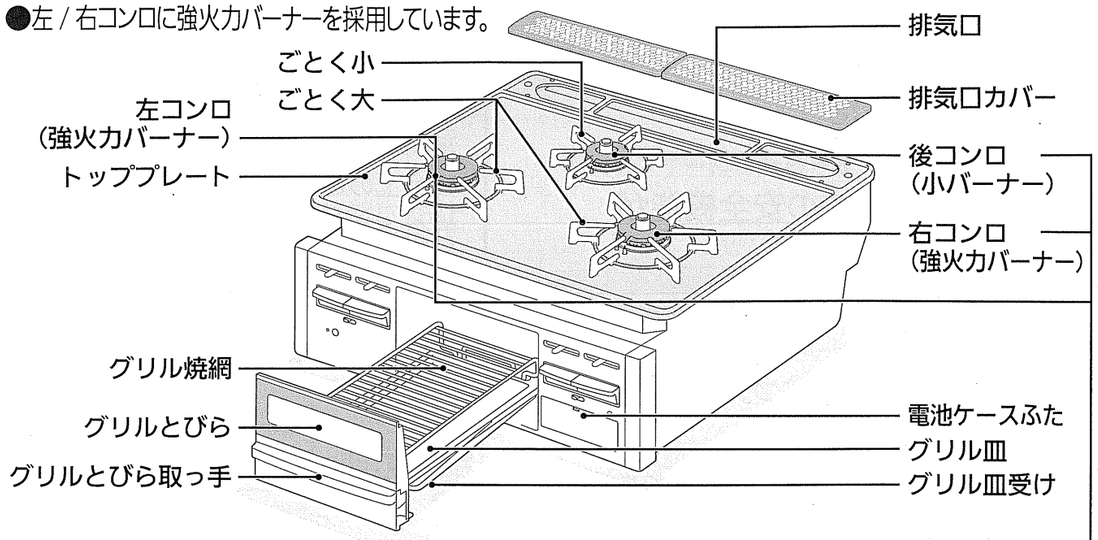
⚠ 警 告

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。


焼網

各部のなまえ

●左 / 右コンロに強火力バーナーを採用しています。



左 / 右コンロ（強火力バーナー）

後コンロ（小バーナー）

小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

正　面

電池ケースふたの開けかた

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠危険

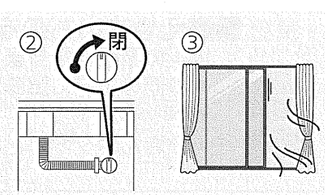
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する
①火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。



安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには

■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使用しない

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにはものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

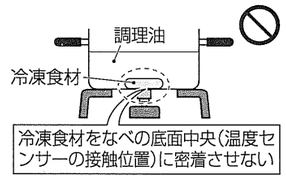
使用中には

■機器から離れない

■就寝・外出をしない
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能が作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

グリルは

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿にたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞ 32 ～ 38 ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。
グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

排気口には

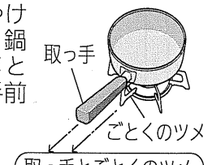
■手や顔などを近づけない

■鍋の取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。
鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

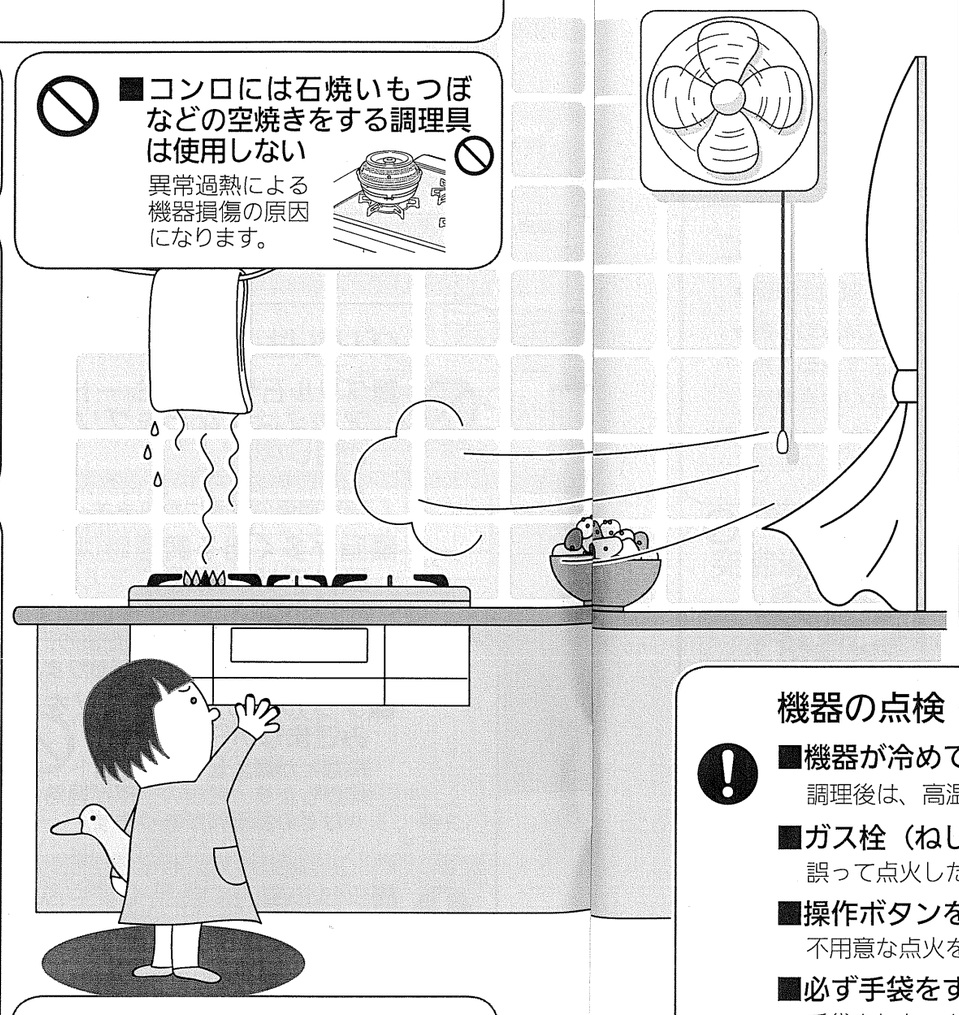


■軽い鍋は調理物を含めて300 g以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開ける。
  - ・屋内設置で自然排気式給湯器を使用している場合
  - ・屋内設置でふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんや鍋の大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする ☞ 16ページ

不用意な点火を防ぎます。

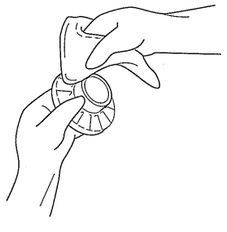
■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、 水気を十分ふき取ってから取り付ける

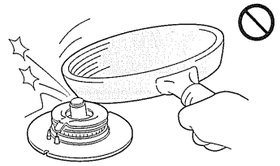
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは

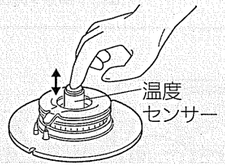


■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



グリルは

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

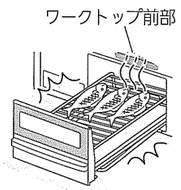
■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

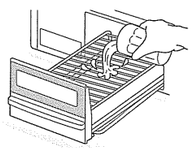
■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。
水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

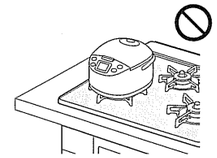
■グリル皿はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。 ☞ 19ページ
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 空気が流れるようにワークトップ下面（パッキンなどを含む）と、本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。不完全燃焼の原因になります。



コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

安全上のご注意（設置編）

⚠警告　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

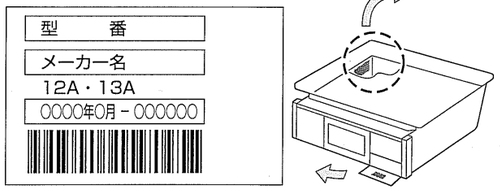
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。

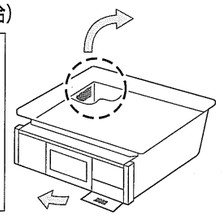
※ 詳しくは、取付・設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

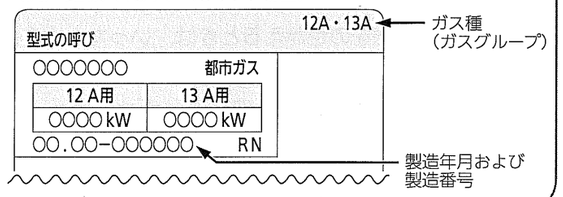
- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面に張ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。
- 機器前面の電池ケースふたを開けると、機器情報シールが張ってあります。機器のガス種（ガスグループ）が確認できます。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉機器情報シール（12 A・13 Aの場合）





〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）



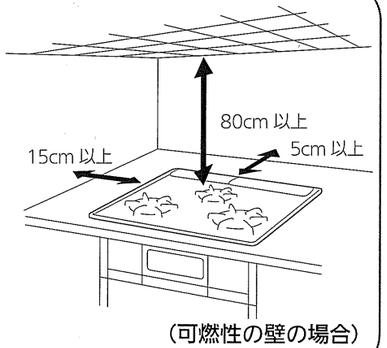
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



（可燃性の壁の場合）

知っておいていただきたいこと

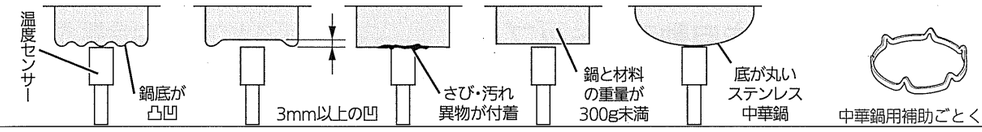
温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠警告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

鍋の選びかた

鍋の種類			●揚げもの調理（油の量200ml以上） ●炒めもの調理	その他の調理
鍋 フライパン	材質： アルミ、銅 鉄、ホーロー		○	○
	材質： ステンレス	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
中華鍋	材質： アルミ、銅、鉄		○	○
	材質： ステンレス （底が平らなもの）	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
無水鍋 多層鍋			○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○ （ただし、火が消える場合があります）
やかん			—	○

※厚手：2.5mm 以上　　薄手：2.5mm 未満　　○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華鍋を使うときは

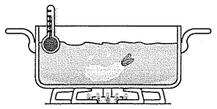
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能　左コンロ　右コンロ　後コンロ

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。
ただし、後コンロは自動で火力調節せず、調理油が過熱されると、自動で火を消します。

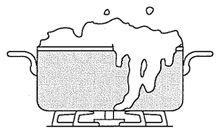


火力調節します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置　左コンロ　右コンロ　後コンロ　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能　左コンロ　右コンロ　後コンロ

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。

火を消します

グリル消し忘れ消火機能　グリル

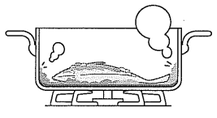
点火後、約 20 分で自動で火を消します。
ただし、グリル庫内の温度が高い場合は、約 18 分で火を消します。

火を消します

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき消火機能　左コンロ　右コンロ　後コンロ

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火を消します

誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック　左コンロ　右コンロ　後コンロ　グリル

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 16 ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能　左コンロ　右コンロ

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 15 ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー　グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

グリル使用中をブザーでお知らせ

グリルお知らせブザー　グリル

点火後、約 3 分ごとにブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、グリルが使用中であることをお知らせします。

万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　左コンロ　右コンロ　後コンロ　グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴って、お知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能　左コンロ　右コンロ

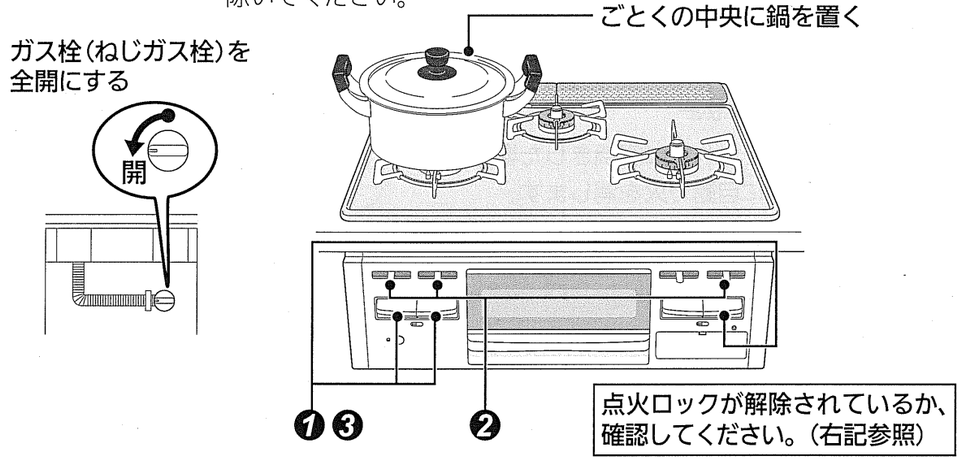
炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、お知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（左コンロ）をお使いください。☞ 17 ページ

火力調節します

基本の操作（コンロの使いかた）

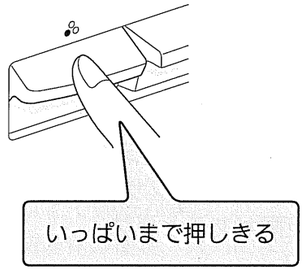
準　備

- 操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



❶ 点火する

- 操作ボタンで点火する。

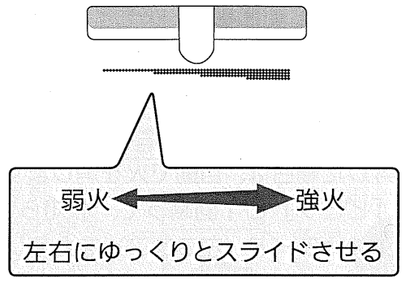


お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは後コンロは「強火」の方向に、左 / 右コンロは中央の位置に移動します。（中火点火機能）☞ 14 ページ

❷ 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせ、鍋の大きさに応じた火力にする。



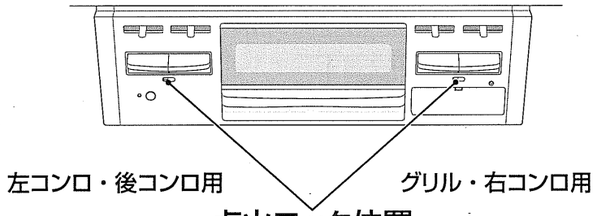
お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

ワンポイント

不用意な点火を防ぐ（点火ロック）

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。☞ 13 ページ



操作方法

ロック（つまみが右）

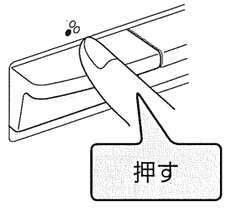
解除 → ロック

解除（つまみが左）

解除 ← ロック

❸ 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。

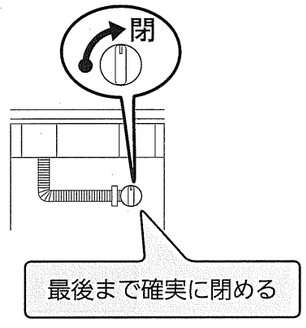


お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

❹ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。



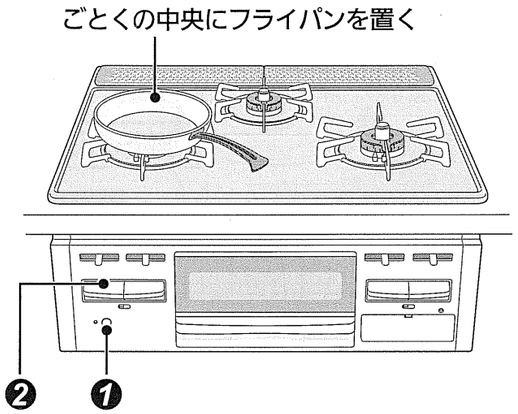
ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

高温炒めモードに設定して調理してください。☞ 17 ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）高温で調理できます。

コンロ 炒めもの・いりものをする

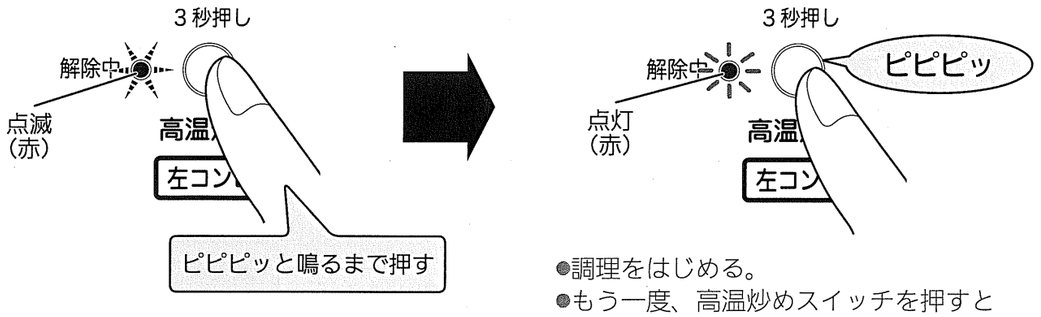
●高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。



❶ 点火後、高温炒めスイッチを押す

3秒以上

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで３秒以上押す。



●調理をはじめる。
●もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お願い

- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ

- 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

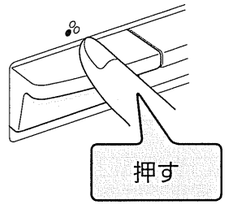
（高温炒めモード）【左コンロ】

こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

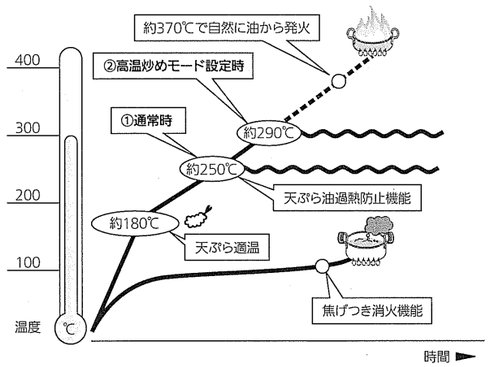


お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

◇温度センサーのはたらき



①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。ただし、点火してからコンロ消し忘れ消火機能の作動時間になった場合は、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

⚠ 警 告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

⚠ 注 意

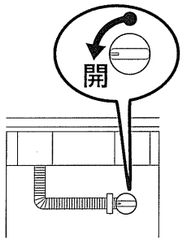
■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

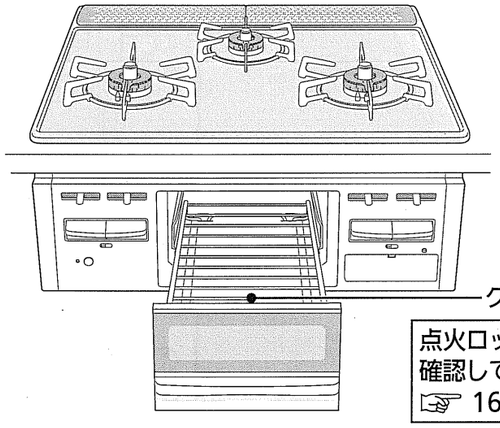
グリルの取り扱いと準備

準　備

- 操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

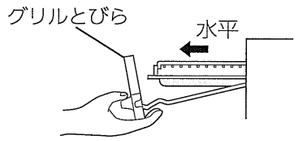




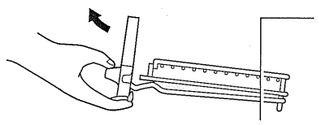
点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 16 ページ

グリルの取り出し

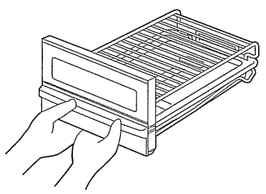
1 グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す。
（グリルとびらだけが下がります）



2 グリルを持ち上げて取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がつく原因になります。
- グリルとびらを持ち上げながら引き出すと、とまらずにはずれてしまいます。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 29 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

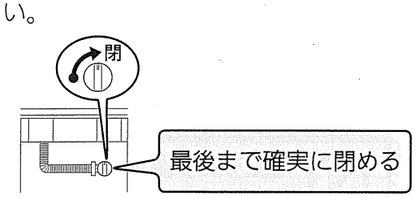
1 グリル焼網を取り出す。

2 約 7 分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は「強火」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 21 ページをご覧ください。

お願い

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。この場合、5 分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

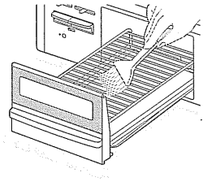
3 ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。
- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

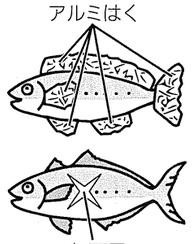
2 グリル焼網に油を薄く塗る。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約 1 ～2分間、空焼き（予熱）をする。
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

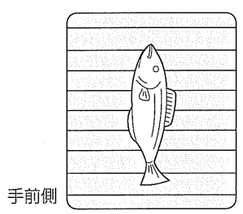


4 魚（食材）を置く。

魚の置きかた　魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

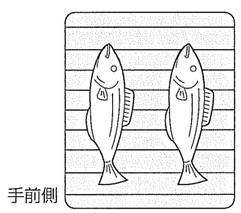
1匹の場合

中央に



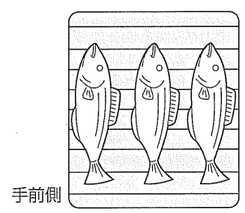
2匹の場合

左右均等に

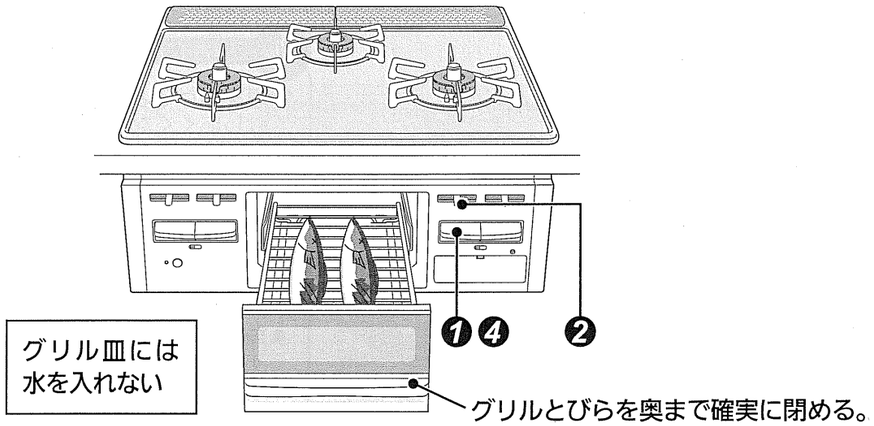


3匹以上の場合

すき間をあけて均等に

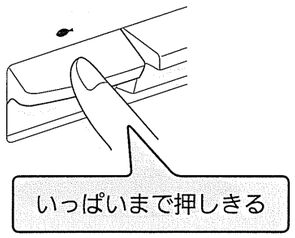


グリルの使いかた



❶ 点火する

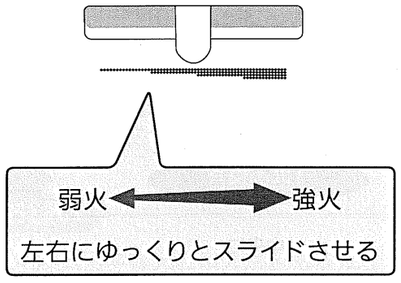
●操作ボタンで点火する。



●点火して約３分ごとにブザーが鳴ります。

❷ 火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせる。



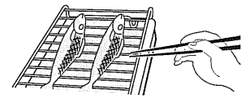
お願い

- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

ワンポイント

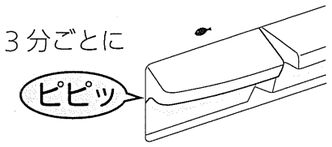
魚を取り出す

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。



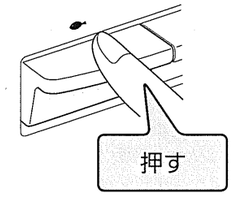
❸ 点火後 約３分ごとにブザーが鳴る

●グリル使用中であることをブザーでお知らせします。



❹ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

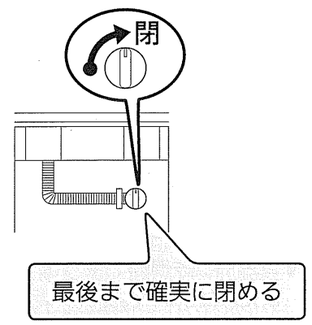


お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

❺ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

●調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。



グリルの使いかた

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 25・26ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 28ページ
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 29ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

やわらかいスポンジたわし

歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

トッププレート・ごとく・排気口カバー

メラミンフォームスポンジ（※）

金属たわし

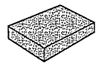
クリームクレンザー

※メラミンフォームスポンジはホームセンター量販店などでご購入いただけます。

⊘ 使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。

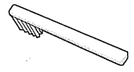
スポンジたわし裏面（硬い）


ナイロンたわし

たわし

金属たわし

メラミンフォームスポンジ


硬いブラシ

クレンザー

クリームクレンザー

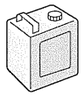
みがき粉

歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤


シンナー
ベンジン
アルコール

トッププレート
ごとく
排気口カバー
にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お願い

●道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

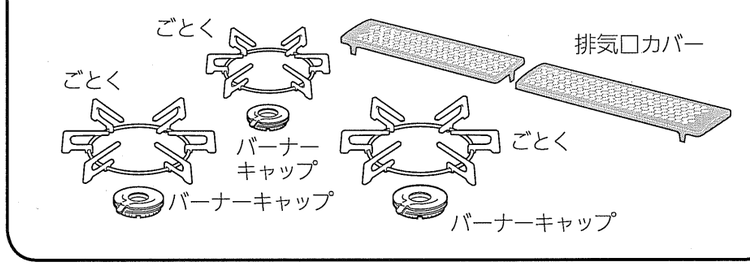
お手入れの手順

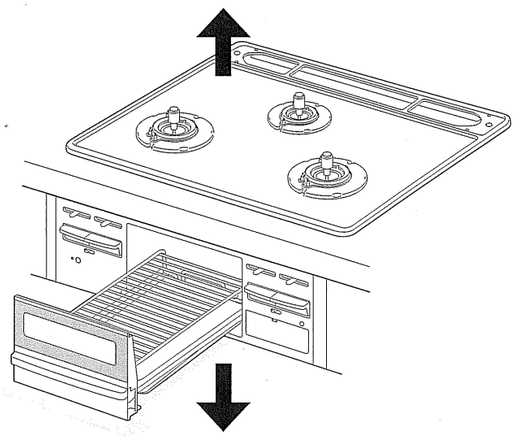
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 16ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

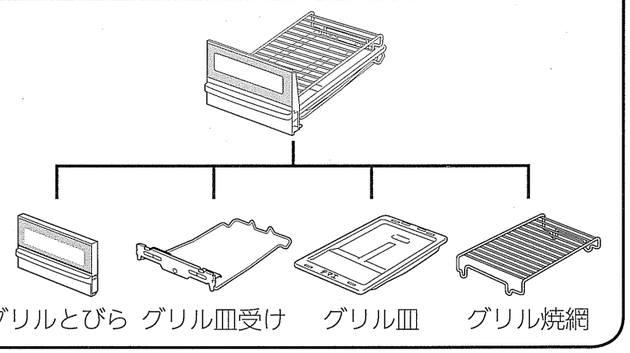
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

コンロまわり





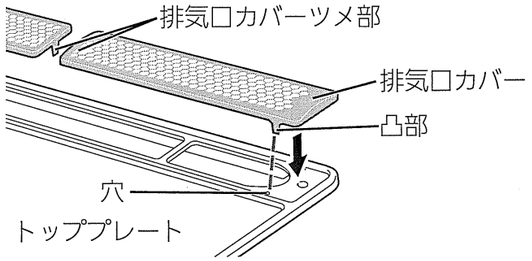
グリルまわり

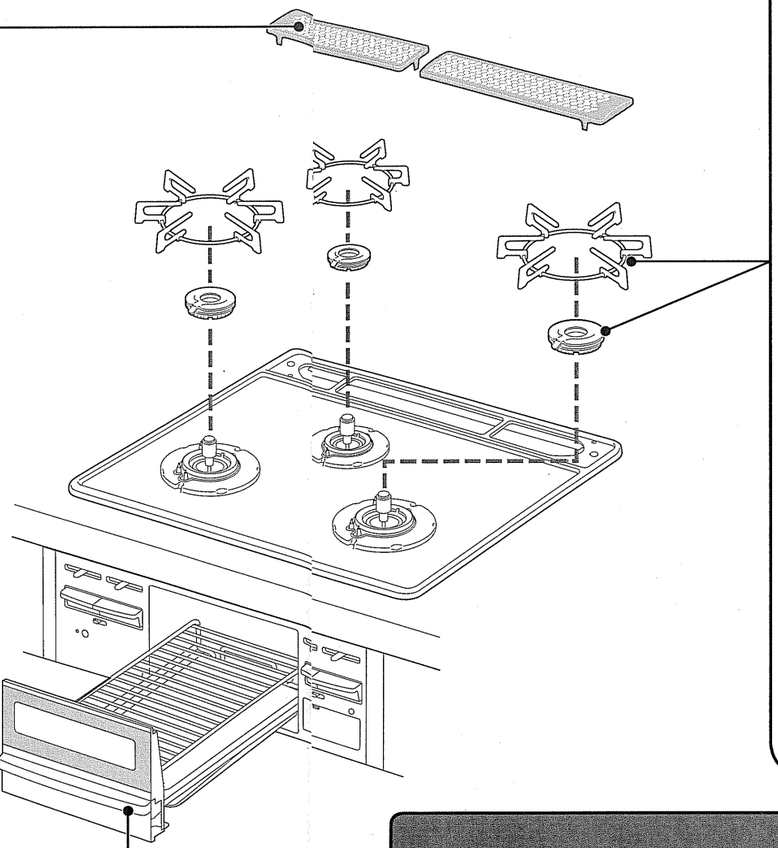


部品の取り付けと取りはずし

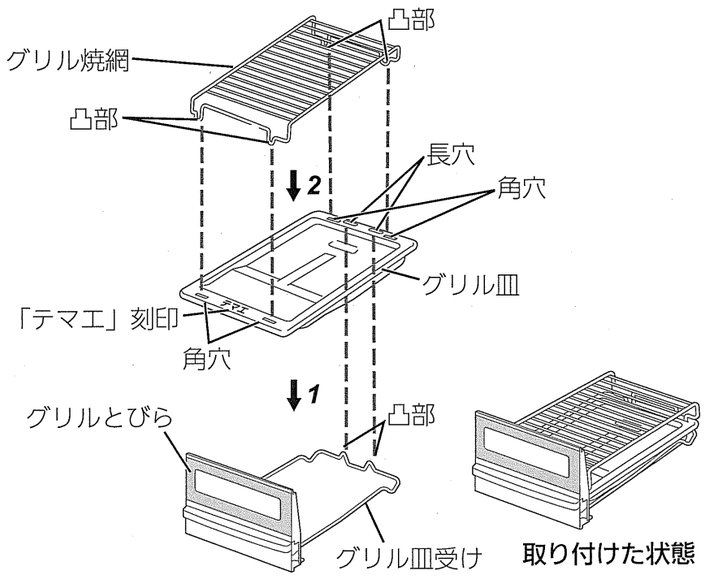
排気口カバー

2 つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、排気口カバーの外側の凸部をトッププレートの穴に入れてください。



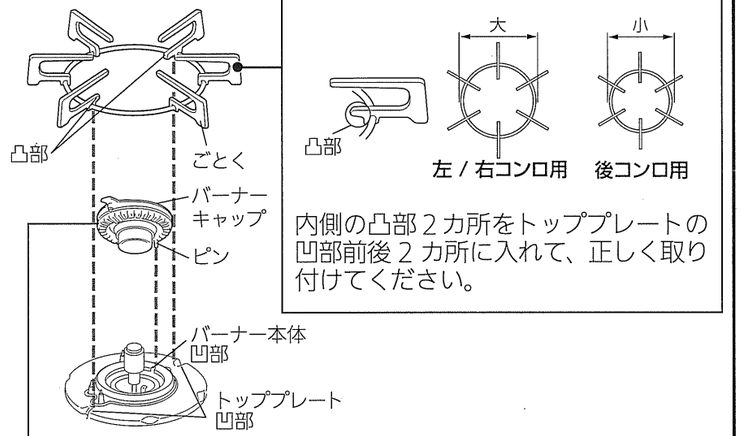


グリルとびら・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

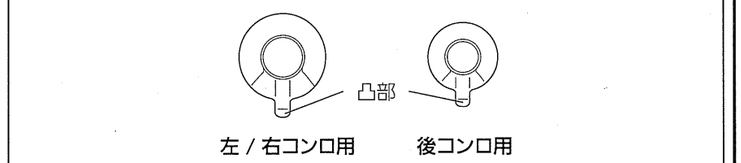


1. グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受け後部の凸部がグリル皿の長穴にしっかり入るように取り付ける。
2. グリル焼網の凸部を、グリル皿の角穴に取り付ける。

ごとく・バーナーキャップ



内側の凸部 2 カ所をトッププレートの凹部前後 2 カ所に入れて、正しく取り付けてください。

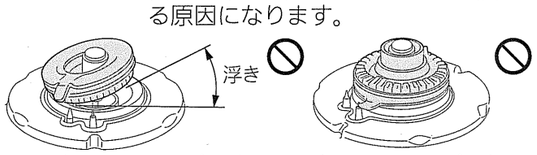


凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付けてください。

⚠ 注 意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

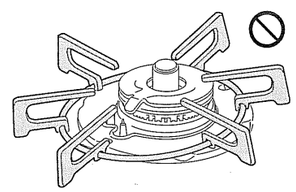
- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



バーナーキャップの浮き　　バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。 ☞ 39 ページ

部品の取り付けと取りはずし

お手入れのしかた（コンロ）お手入れ

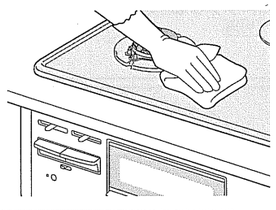
● 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしてください。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

●硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 23 ページ

トッププレート

● お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れが取れないとき

1. ホーロー面に細かい傷が付きますが、メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。
   それでも取れないときは、金属たわしに水を含ませてこすり取る。
   細かい傷に黒ずみが付いたときは、やわらかいスポンジたわしにクリームクレンザーをつけ、こすり取る。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

お願い

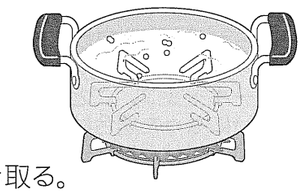
●トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく・排気口カバー

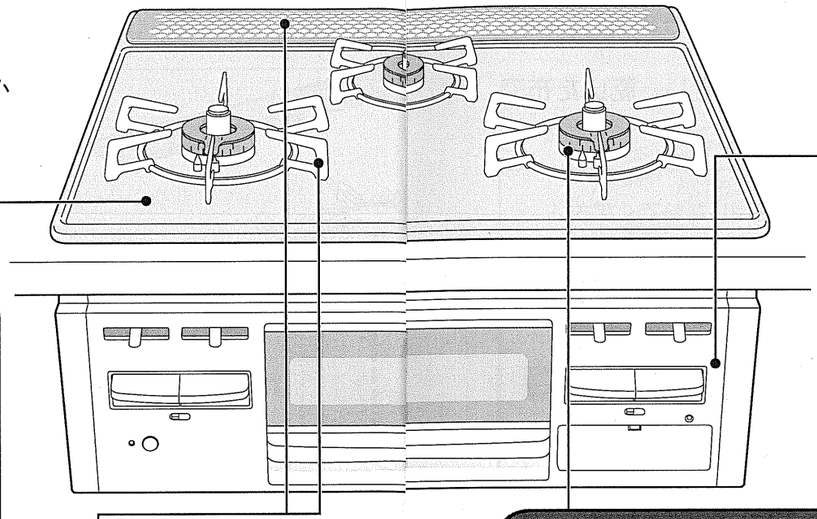
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

❖それでも汚れが取れないとき

● 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
   1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
   2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



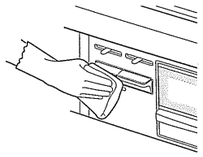
は、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから



※各部品の取り付けについては、☞ 25・26ページをご覧ください。

機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



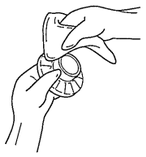
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

バーナー部

● やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

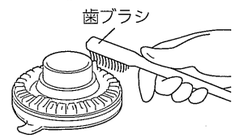
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖炎口が目づまりしていたら

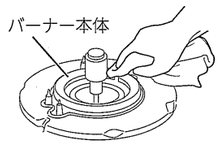
● 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

バーナー本体

● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



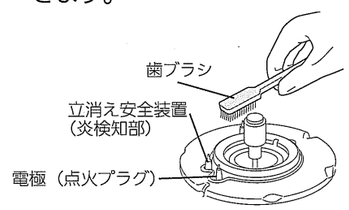
温度センサー

● 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。

立消え安全装置・電極

● 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

お手入れのしかた（グリル）

- ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

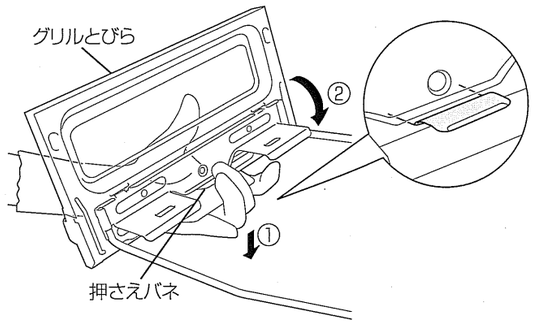
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。 ☞ 23 ページ

グリルとびら・グリル皿受け

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
  ※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

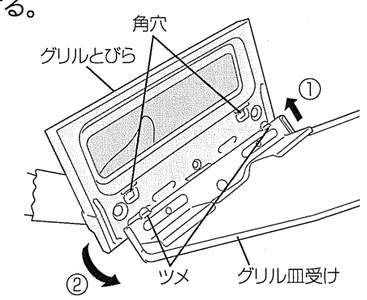
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



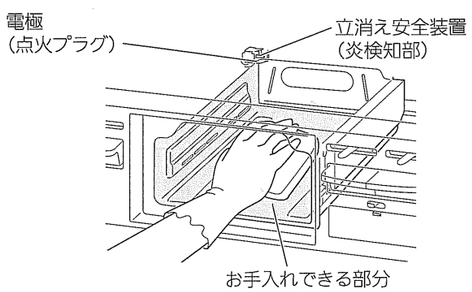
※グリルとびらは変形させないでください。
特にグリル皿受けとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
  ※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

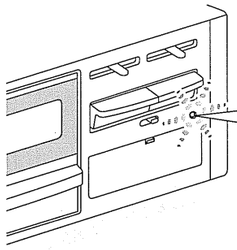
グリル庫内（側壁・底部）

- **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
  ※燃焼部（バーナー）には触らないでください。
  炎口がつまり燃焼不良の原因になります。
  ※グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）が取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



乾電池を交換する

- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



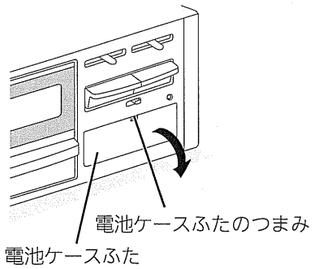
〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。

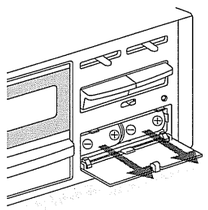
1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを下へ押して、手前に開く。

あまり強く引かないでください。

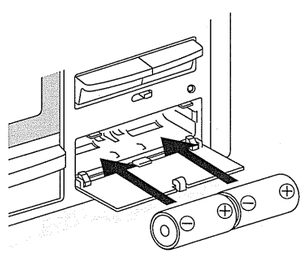


3 古い乾電池をはずす。



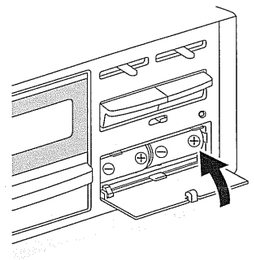
4 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。



乾電池を交換する

5 電池ケースふたをもとに戻す。



⚠ 警 告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約 1 年です。
（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）で当社使用モードによる）
- 単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、単 1 形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
（マンガン乾電池はアルカリ乾電池と比較して、寿命が 1/3 ～ 1/5 程度になります。）
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。付属のお試し用単 1 形マンガン乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単 2、単 3 形乾電池を単 1 形サイズにする電池スペーサーや充電式単 1 形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

※付属の乾電池は、商品お買い上げ時の機能と性能確認用です。（単 1 形マンガン乾電池（1.5 V））交換するときは、単 1 形アルカリ乾電池（1.5 V）を入れてください。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	15
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	28
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	28
	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	26
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
	点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	16
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	30
	電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	30
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。 高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。 （左コンロ）	17・18
	土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。 再点火してください。 また、高温炒めスイッチを押して使用してください。 （左コンロ）	12・13
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスを止めます。	13
	コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	13
高温炒めモードに 設定しても 火力が変わったり 火が消えたりする	高温炒めモード設定中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	18
炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	8

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
		加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	13
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	12・28
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	13
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。 （左コンロ）	—
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	19
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。 グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	14
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—

よくあるご質問（Q&A）（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	点火しない	点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	16
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	30
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	30
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	20
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	20
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	20
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	14
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	19
	排気口やコンロ部から煙が出る	グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—

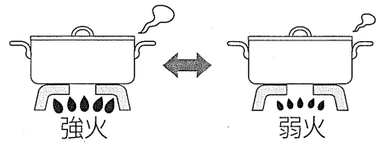
よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
音	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷めているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
音	ブザーが約８秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。	41
音	ブザーが１分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、１分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	14
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
その他	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
その他	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバーが変色する	ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	39
		酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	23
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
その他	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	7
その他	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
その他	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。	30・36
その他	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	39

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 18・32ページ

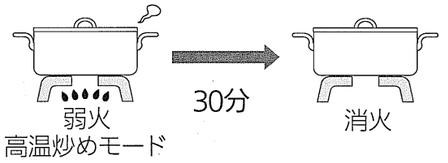


安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。

高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 18・32ページ



30分で消火します

※高温になり過ぎたときも火を消します。

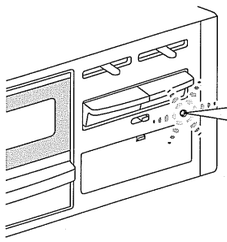
※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。

3 操作ボタンを押しても点火しない

※電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 30ページ

乾電池交換の目安は1 年です。（付属のお試し用乾電池(単1形マンガン乾電池)は、動作確認用のため、使用後、短期間で乾電池交換が必要になります。）



〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。

電池交換サインを確認！

ブザーが鳴ったら

ブザー音	部　位	内　容	原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	左/右コンロ 後コンロ	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	13 32・33
	左/右コンロ 後コンロ	温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	32
ピー3回	左/右コンロ 後コンロ	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	13 32・33
	左/右コンロ 後コンロ	点火時に着火しなかった			
	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	13 33・34
	グリル	点火時に着火しなかった			
	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの 空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）、点火しても火が消える場合があります。 ● 5分程度グリル庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	14 33・34
	左/右コンロ 後コンロ	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	13
	左コンロ	高温炒めモード終了	最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	17・18
	グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約20分（グリル庫内が高温の場合約18分）時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	13
ピー3回 （電池交換サインの点灯）	左/右コンロ 後コンロ グリル	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	30
ピー1回 （約8秒）	左/右コンロ 後コンロ グリル	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。	41
	左コンロ	高温炒めスイッチの故障			

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

- 消耗部品が傷んできたら交換してください。お求めの場合は、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。

	名称		希望小売価格（税抜）	部品コード
交換部品	ごとく	左/右コンロ用	￥1,200	010-373-000
		後コンロ用	￥600	010-375-000
	バーナーキャップ	左/右コンロ用	￥1,600	151-432-000
		後コンロ用	￥1,000	151-408-000
	グリル皿		￥1,200	070-184-000
	グリル焼網		￥800	071-061-000
	排気口カバー		￥700	053-257-000

- 2014年2月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単１形アルカリ乾電池はもよりの電気店でお買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞30ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕様

品番	ZGFNK6R12QSE	ZGFNK6R12NKE
型式の呼び	RB32M3HS-W	
型式名	RB32M3HSW	
品名	グリル付３口ガスビルトインコンロ	
質量	14.0kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm	
	（トッププレート幅　593mm）	
ガス接続	15 A（1／2B）金属可とう管または金属管	
電源	DC3.0V（単１形アルカリ乾電池（1.5V）×２個）	
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●中火点火機能 ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●グリル過熱防止センサー ●コンロ消し忘れ消火機能 ●点火ロック ●グリルお知らせブザー ●高温自動温度調節機能	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単１形マンガン乾電池（1.5V）２個（お試し用）、取扱説明書（保証書付）、取付・設置説明書	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		左/右コンロ	後コンロ	グリル	
都市ガス用	12 A	3.91kW	1.19kW	1.30kW	9.42kW
	13 A	4.20kW	1.27kW	1.40kW	10.1kW
LPガス用		4.20kW	1.27kW	1.40kW	10.0kW

必ずお守りください 安全上のご注意

ガスこんろは正しい設置で、楽しい調理を

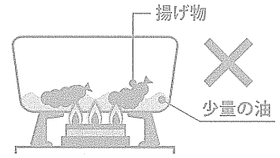
使用中は換気扇やレンジフードを回して必ず換気してください。

・換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
・こんろ使用中は絶対にその場を離れないでください。離れるときは必ず火を消してください。

天ぷら油火災を防ぐために

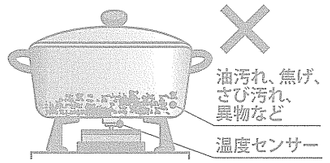
天ぷら油の量が少ないと急激な温度上昇により発火しやすくなります。

油の量は200ml以上で調理してください。
油の量が少ないと温度センサーが正しく働きにくくなります。



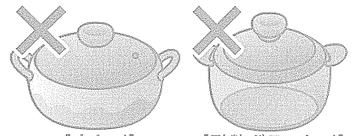
いちじるしい油汚れ、こげ、さび汚れ、異物などが付着したなべを使用して火災事故が発生しています。

図のようにいちじるしく汚れている場合は温度センサーが働かなくなるので、必ずお手入れしてください。使用前には、温度センサーの上面やなべ底の汚れ、異物の付着がないことを確認してください。



耐熱ガラスなべや土なべなどは天ぷら調理には使えません。

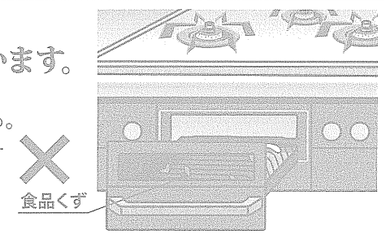
温度センサーが正しく働かず火災の原因になります。
＊使用するなべについては取扱説明書に詳しく説明してあります。



グリル火災を防ぐために

グリル庫内のお手入れ不足で火災事故が発生しています。

使用前はグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する。
使用後および連続使用するときは、グリル受け皿・焼き網や下火カバーなどにたまった油や食品くずは取り除いてください。



着衣着火への注意

使用中のなべのまわりは高温で危険です。

こんろの奥に手を伸ばすときはやけどに注意してください。また、服の袖などを近づけると火が移ることがあるので注意が必要です。

＊ガスこんろの上や周囲に燃えやすいもの
（ペットボトル・調理油など）を置かないでください。

ご使用前に取扱説明書をよく読んで、正しく使用してください。

JGKA 一般社団法人 日本ガス石油機器工業会

CP-80815(01)
CL000005256440